

Weihnachten Rezepte

Porco de vinho e alhos

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Madeira, Portugal, Schwein, Weihnachten

Marinade:

1/4 Liter Weißwein
2 Essl. Weinessig
4 gehackte Knoblauchzehen
1 Teel. Kümmel

1 Zitrone (naturrein) in
-Scheiben geschnitten
etwas Salz,
Pfeffer

weitere Zutaten:

1 kg Schweinefleisch aus der
-Schulter
Schmalz zum Braten,

Olivenöl (Knoblauch)
1 Weißbrot oder 1 Fladenbrot

Weißwein, Weinessig, Knoblauchzehen, Kümmel, Zitrone, etwas Salz, Pfeffer in eine Schüssel geben und verrühren.

Dann nehmen wir das Schweinefleisch und schneiden es in 4 cm lange und 1 cm breite Streifen. Ab damit in die Marinade und ca. 6 Stunden ziehen lassen, mehrmals darin wenden. Dann herausnehmen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.

In einer Pfanne Esslöffel Schmalz erhitzen und die Fleischstreifen nacheinander darin braun braten. Dann das überschüssige Fett abgießen und ca. 1/8 l der Marinade dazugeben. Einmal aufkochen lassen und 30 Minuten auf kleiner Hitze schmoren lassen.

In einer zweiten Pfanne Fett (1-2 EL Schmalz oder einen guten Schuss Olivenöl (Knoblauch) erhitzen und das Weißbrot (oder Fladenbrot) darin goldgelb ausbacken. Das Brot schneidet man am besten in Dreiecke.

Das Fleisch noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Zitronenscheiben heraus fischen.